




## PINOT & CO DOPPELMAGNUM

 Dreissigacker

 Deutschland  
Rheinhessen

 Spätburgunder

DREISSIGACKER

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein reifte 100 % im Edelstahl. Anschließend lagerte er für fünf Monate auf der Vollhefe und danach bis zur Flaschenfüllung auf der Feinhefe. Der Ausbau im Edelstahl-Fass untermalt die Charaktereigenschaften der Rebsorte Spätburgunder: der Dreissigacker PNT & C. Rosé vereint Frische, Würze und Eleganz. Die Lagerung auf der Hefe geben ihm den nötigen Körper und sorgen für Harmonie im Glas.

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 3.000 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellenummer DE-ÖKO-022

EAN Flasche / EAN Karton 4260371723847

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 11.5 %Vol

#### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Dreissigacker  
67595 Bechtheim  
Deutschland

# DREISSIGACKER

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine. Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.